



Coteaux Varois en Provence Blanc 2018



Appellation :	AOP Coteaux Varois en Provence
Terroir :	Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres
Surface :	46 Ar
Météorologie :	Printemps et été humide et doux
Vendanges :	Septembre 2018
Oenologue :	Claire Michel
Degré :	13 %
Assemblage :	Rolle 100 %

Méthode de vinification

Pressurage doux et direct. Jus débourbé au froid puis vinification à température contrôlée à 16°C. Elevage sur lies.

Pratiques culturales

Nos pratiques agricoles durables sont basées sur le respect de l'environnement et la protection du sol en vue de promouvoir l'expression optimale des raisins.

Nous sommes certifié **HVE** (*Haute Valeur Environnementale*) qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

Notes de dégustation

Le Rolle (Vermentino) qui rentre à 100% dans la composition de ce vin lui confère une belle couleur aux reflets vert et or avec un nez expressif et floral. La bouche fraîche et équilibrée est marquée par des notes délicates d'agrumes et de poires.

Ce vin accompagne parfaitement un loup grillé au fenouil ou une tartare de poissons.